MANUAL DEL USUARIO
MANUAL DE INSTRUÇÕES
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL

Máquina de helados
Máquina de gelados
Speiseeismaschine
Ice Cream Maker

GT-EM01

INTRODUCCIÓN

Estimado/a cliente,

Le agradecemos la confianza depositada en nosotros.

Le agradecemos la compra de su nueva máquina de helados y estamos convencidos de que este moderno aparato le proporcionará una gran satisfacción en el futuro. Para garantizar un funcionamiento correcto de su máquina de helados y una constante disponibilidad del mismo le rogamos que:

Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea atentamente el manual del usuario y siga siempre las instrucciones de seguridad.

Todas las operaciones realizadas con y en este aparato deberán ser realizadas tal y como aparecen descritas en este manual del usuario. Si proporciona esta máquina de helados a terceras personas, incluya siempre este manual del usuario junto con el aparato.

ÍNDICE

Indicaciones de seguridad **4**
Indicaciones importantes sobre higiene **7**
Descripción general (elementos incluidos) **8**
Antes del primer uso **9**
Producción de helado **10**
Enfriado de la fuente de congelador 10
Preparación de la masa de helado en crema 10
Montaje de la máquina de helados 11
Encendido de la máquina de helados 11
Llenado del helado en crema 12
Apagado de la máquina de helados/extracción del helado 12
Limpieza y conservación **13**
Recetas **14**
Sorbete de fresa 14
Helado de vainilla 14
Helado de yogurt de melocotón 15
Crema de tarta de queso 15
Helado de limón 16
Declaración de conformidad **16**
Datos técnicos **17**
Avería / solución **17**
Eliminación **17**
Garantía **66**
Tarjeta de garantía **68**

Indicaciones de seguridad

Uso previsto

Esta máquina de helados está prevista para la preparación de helados. La máquina de helados está prevista para su uso doméstico, por lo que no es apta para su uso comercial en hostelería, etc.

Peligro para niños y personas con discapacidades al utilizar el aparato

- Este aparato no está previsto para su uso por niños ni personas cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada o que carezcan de experiencia o conocimientos acerca del mismo, a menos que operen el aparato bajo la supervisión de una persona autorizada o reciban instrucciones de ésta sobre el uso del aparato.
- Los niños deben permanecer vigilados en todo momento para asegurar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
- Nunca deje colgando el cable de alimentación desde la superficie de trabajo, para que los niños pequeños no puedan tirar de él y hacer caer la máquina de helados al suelo. ¡Peligro de lesiones!

Peligro de electrocución

- No encienda el aparato si el propio aparato o los cables de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- No desmonte los componentes del aparato. Una reparación indebida podría causar daños al usuario. Por tanto, avise al centro de servicio técnico para que realice cualquier reparación en aparatos eléctricos. Le recomendamos que avise a nuestro servicio técnico si es necesario.
- Si se daña el cable de alimentación de este aparato debe ser sustituido por nuestro servicio técnico o por un técnico de capacitación equivalente, para descartar cualquier tipo de peligro.
- Sólo debe conectar el aparato a una toma de alimentación instalada conforme a la normativa vigente y cuya tensión se corresponda con los datos técnicos de la placa de especificaciones.

• Desconecte el enchufe de la toma de alimentación:
  … si se produce una avería,
  … si no utiliza la máquina de helados,
  … antes de ensamblar los componentes o desensamblarlos,
  … antes de limpiar la máquina de helados.
  Debe desconectar el aparato tirando siempre del enchufe y no del cable de alimentación:
• No deje en funcionamiento la máquina de helados sin vigilancia.
• No debe sumergir en agua ni ningún otro líquido el accionamiento, cable de alimentación ni el enchufe.
• No utilice la máquina de helados en exteriores.
• Nunca debe guardar ni utilizar la unidad de motor en el interior de un frigorífico o congelador.

Peligro de sufrir lesiones
Para evitar lesiones y daños en el aparato:
• Mantenga el pelo y la ropa lejos de las aletas agitadoras que giran.
• Nunca agarre la aleta agitadora que gira.
• Tampoco debe introducir paletas ni otros utensilios de cocina en su interior.

Peligro de congelación
• Solo debe agarrar la fuente de congelador ultracongelada con un trapo de cocina o guantes de horno para evitar lesiones por congelación.

Precaución: daños en el aparato
• La fuente de congelación debe estar totalmente seca antes de introducirla en el cajón del congelador.
• No dañe la fuente de congelación, p.ej. pinchándola con objetos puntiagudos o calentándola.
• Si se produjera una fuga de refrigerante de la fuente de congelación no debe seguir utilizándola, sino que deberá eliminarla. Lea al respecto el capítulo “eliminación”.

- Coloque la máquina de helados sobre una superficie llana y resistente.
- Mantenga la máquina de helados alejada de las fuentes de calor.
- Primero debe encender la máquina de helados y, a continuación deberá introducir la masa de helado preparada en la máquina en funcionamiento. No apague y vuelva a encender la máquina de helados durante la preparación del helado, la masa de helado quedaría agarrotada y pegada a la fuente de congelación y bloquearía la paleta agitadora.
- Si la masa de helado se endurece demasiado cambia automáticamente la dirección de giro de la paleta agitadora. Esta es una función de protección frente al sobrecalentamiento del motor. Si la dirección de giro cambia constantemente, apague el aparato y extraiga la masa de helado.
- El motor se apaga automáticamente al sobrecalentarse. En este caso debe apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y dejar enfriar el bloque motor durante al menos 1 hora.
- Sólo debe utilizar la máquina de helados con el accesorio suministrado.
- No utilice objetos metálicos, por ejemplo, para extraer el helado hecho. Estos pueden dañar el interior de la fuente de congelación.

Precaución durante la limpieza

- Antes de limpiar el bloque motor debe desconectar el enchufe.
- El aparato y la fuente de congelación no son aptos para lavavajillas.
- El aparato no debe sumergirse en agua.
- Para limpiar el bloque motor y la parte exterior de la fuente de congelación utilice un trapo suave ligeramente humedecido en agua.
- Antes de la limpieza deje reposar la fuente de congelación hasta que se caliente hasta la temperatura ambiente.
- Para limpiar no debe utilizar limpiadores con sustancias químicas agresivas, trapos duros o similares.

Indicaciones importantes sobre higiene

El helado es un medio ideal para la formación de salmonela. Por tanto, se ruega mantener una especial precaución tomando las medidas higiénicas adecuadas durante la preparación del helado.

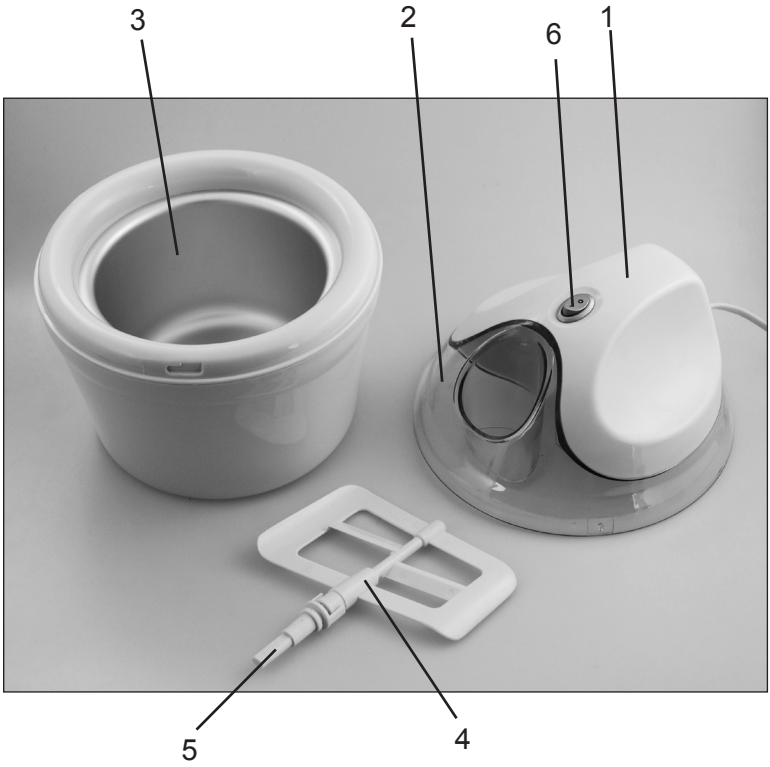
La fuente principal de la salmonela en el helado es la presencia de huevos crudos. Los huevos crudos frescos contienen a menudo salmonela en pequeña medida. La salmonela puede multiplicarse drásticamente durante un largo período de almacenaje o ante una refrigeración insuficiente.

También en la masa de helado preparada o a temperatura ambiente puede multiplicarse la salmonela. La salmonela no perece con el ultracongelado. Para disfrutar del helado sin peligro deberá, por tanto, seguir los siguientes consejos de higiene:

- Para personas con bajas defensas (p.ej. niños pequeños, personas mayores o enfermos) debe preparar recetas sin huevo crudo.
- Cuando prepare recetas con huevo crudo debe utilizar siempre huevos frescos y guardarlos en el frigorífico.
- Durante la preparación del helado debe mantener los utensilios de trabajo totalmente limpios.
- Introduzca la masa de helado preparada de inmediato en el frigorífico y no la guarde allí durante más de 24 horas.
- Debe consumir enseguida el helado preparado. El helado con ingredientes frescos puede conservarse en el frigorífico a -18 ºC máximo.
- El helado a temperatura ambiente o temperaturas superiores no debe volver a congelarse.
- Limpie la máquina de helados y todos los aparatos de trabajo a fondo después de preparar el helado.

Descripción general (elementos incluidos)

Máquina de helados:
1. Bloque motor extraíble
2. Tapa con práctica abertura para llenar ingredientes
3. Fuente de congelación
4. Aleta agitadora
5. Pieza de unión
6. Interruptor de encendido/apagado



Antes del primer uso

Le recomendamos que limpie la nueva máquina de helados antes de preparar helado en ella por primera vez.

Peligro:
• Antes de limpiar el bloque motor (1) debe desconectar el enchufe.

Atención:
• El aparato y la fuente de congelación (3) no son aptos para lavavajillas.
• El aparato no debe sumergirse en agua.
• Para limpiar el bloque motor (1) y la parte exterior de la fuente de congelación (3) utilice un trapo suave ligeramente humedecido en agua.
• Para limpiar no debe utilizar limpiadores con sustancias químicas agresivas, trapos duros o similares.

1. Limpie el bloque motor (1) con un trapo humedecido y luego séquelo.
2. Limpie a fondo con agua jabonosa caliente la fuente de congelación (3) (interior), la tapa (2), la pieza de unión (5) y la paleta agitadora (4). A continuación, enjuáguela con agua caliente.
3. Seque la fuente de congelación (3) por fuera utilizando únicamente un trapo humedecido.
4. Seque todos los componentes completamente.

Producción de helado

Obtendrá unos resultados especialmente óptimos si tanto la fuente de congelación (3) como la masa de helado preparada están suficientemente fríos. Así acortará el tiempo de preparación.
El helado listo tiene una presencia suave y cremosa. Sírvalo de inmediato. Así es como mejor sabor tendrá.
Por cierto: cuando se añaden bebidas alcohólicas esto hace que el helado se haga más suave.

Enfriado de la fuente de congelación (3)
La fuente de congelación (3) debe enfriarse al menos durante 24 horas antes de cada preparación de helado a -18 ºC o temperaturas inferiores. Atención: La fuente de congelación (3) debe estar totalmente seca antes de introducirla en el cajón del congelador.
1. Empaquete la fuente de congelación (3) en una bolsa plástica.
2. Coloque la fuente de congelación (3) en posición vertical y recta en el frigorífico.

La fuente de congelación (3) cabe en los compartimentos del frigorífico a una altura de 15 cm. mín. Si deja la fuente de congelación (3) siempre en el congelador podrá preparar helado en cualquier momento.

Preparación de la masa de helado en crema
Advertencia:
- Utilice siempre huevos frescos y guárdelos en el frigorífico.
- Durante la preparación del helado, procure que todos los componentes de la máquina de helados y todos los utensilios de trabajo estén absolutamente limpios.

1. Prepara el helado conforme a la receta. En estas instrucciones encontrará algunas recetas que puede probar a hacer con esta máquina de helados.
2. Introduzca la masa de helado preparada de inmediato en el frigorífico y no la guarde allí durante más de 24 horas.

Montaje de la máquina de helados

¡Peligro! Apague el equipo antes de cualquier montaje y desconecte el enchufe de alimentación.

1. Coloque el bloque motor (1) sobre la tapa (2) en la fijación prevista para ello. Escuchará un “clic” cuando el bloque motor (1) esté ajustado en la posición correcta.
2. Pase la pieza de unión (5) desde abajo hasta el bloque motor (1).
3. Ahora podrá insertar la paleta agitadora (4) sobre la pieza de unión (5). Procure que la paleta agitadora (4) quede enclavada para garantizar un correcto asiento.

Advertencia: Solo debe agarrar la fuente de congelador (3) ultracongelada con un trapo de cocina o guantes de horno para evitar lesiones por congelación.

4. Extraiga primeramente la fuente de congelación (3) del congelador justo antes de preparar el helado. Importante: no introduzca aún la masa de helado.
5. Coloque la tapa (2) con bloque motor (1) sobre la fuente de congelación (3). Gire la tapa (2) un poco a derechas hasta el tope.

Encendido de la máquina de helados

Importante: no introduzca aún la masa de helado.

• Pulse el interruptor de encendido/apagado (6) para encender la máquina de helados. La paleta agitadora (4) comienza a girar.

Llenado del helado en crema

Importante: sólo debe llenar helado en la fuente de congelación (3) hasta que queden 2,5 cm. mín. con respecto al borde. Durante la congelación, la masa crece y por tanto requiere disponer de más espacio.

1. Llene la masa de helado preparada y bien enfriada a través de la ranura de llenado de la máquina de helados en funcionamiento.
2. Deje que la máquina agite de 15 a 30 minutos, hasta que se consiga la consistencia deseada.

Atención: No apague y vuelva a encender la máquina de helados durante el proceso de preparación. La masa de helado se agarrotaría y quedaría pegada a la fuente de congelación (3) y bloquearía la paleta agitadora (4).

Apagado de la máquina de helados/extracción del helado

1. Apague la máquina de helados utilizando el interruptor de encendido/apagado (6).
2. Gire la tapa (2) un poquito a izquierdas y levántela.
3. Extraiga la paleta agitadora (4).

Atención: no utilice objetos metálicos para extraer la crema de helado preparada. Estos pueden dañar el interior de la fuente de congelación (3).

4. Extraiga la crema de helado preparada utilizando una paleta de goma.

Limpieza y conservación

Limpie la máquina de helados y todos los componentes de la máquina de helados a fondo después de preparar el helado.

Peligro:

- Antes de limpiar el bloque motor (1) debe desconectar el enchufe.
- El bloque motor (1) y la fuente de congelación (3) no deben sumergirse en agua ni en otros líquidos.

Atención:

- no debe limpiar ningún componente de la máquina de helados en el lavavajillas.
- Antes de la limpieza deje reposar la fuente de congelación (3) hasta que se caliente hasta la temperatura ambiente.
- Para limpiar no debe utilizar limpiadores con sustancias químicas agresivas, trapos duros o similares.

1. Presione las grapas del interior de la tapa (2) juntas para desacoplar el bloque motor (1) de la tapa (2).

2. Limpie el bloque motor (1) con un trapo humedecido y luego séquelo.

3. Lave la tapa (2), la pieza intermedia (5) y la paleta agitadora (4) a fondo utilizando agua jabonosa caliente. A continuación, enjuáguela con agua caliente.

4. Cuando la fuente de congelación (3) haya alcanzado la temperatura ambiente lávela a fondo por dentro con agua caliente. Por fuera limpie la fuente utilizando un trapo humedecido.

5. Seque todos los componentes completamente.

6. Revise periódicamente si se producen fugas de líquido refrigerante de la fuente de congelación (3). En ese caso no debe seguir utilizando la máquina de helados.

Recetas

Sorbete de fresa
Ingredientes
150 ml de agua / 750 gr. de fresas /125 gr. de azúcar /
El zumo de medio limón

Limpie y lave las fresas.
Corte 100 gr. de fresas en taquitos pequeños y resérvelos. Aplaste los 650 gr. de fresas restantes con un tenedor hasta obtener un puré fino de fresa. Ponga agua a hervir con el azúcar y espere durante 2 minutos hasta que hierva la mezcla. Extraiga el agua con azúcar del horno y añada el puré de fresas y el zumo de limón. Finalmente, levante con cuidado los trocitos de fruta bajo la masa. Luego, deje reposar la masa durante al menos 12 horas en el frigorífico.
A continuación podrá prepararla en la máquina de helados. Tenga presentes las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones.

Helado de vainilla
Ingredientes
1 rama de vainilla / 150 ml. de leche
1/2 paquetito de azúcar de vainilla / 2 yemas de huevo
50 gr. de azúcar /150 gr. de nata

Haga un corte longitudinal atravesando la vaina de vainilla y rasque un poco con la punta de un cuchillo afilado para extraer su interior.
Mezcle la leche, el azúcar de vainilla, la vaina de vainilla y la vainilla en una cacerola y póngalos a cocer brevemente. Retire la cazuela del fuego y espere unos 10 minutos para que la mezcla se cocine.
Bata la yema de huevo y el azúcar con una varilla durante aprox. 5 minutos hasta que obtener una mezcla espesa y cremosa.
Retire la vaina de vainilla de la leche y vierta la leche caliente sobre la masa del helado sin dejar de removerla. Vierta la leche caliente con un chorro fino sobre la masa o de lo contrario correrá el peligro de que se corten los huevos. Vierta la leche con los huevos en la cacerola y caliéntela (sin hervir), removiendo durante este proceso con una varilla de punto de nieve, hasta que espese la masa.
Coloque la masa del helado en el frigorífico y déjela reposar allí durante 12 minutos como mínimo.
Bata la nata hasta montarla y colóquela bajo la masa enfriada. Ahora podrá preparar la masa de helado en la máquina de helados.
Tenga presentes las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones.

Helado de yogurt de melocotón

Ingredientes

400 gr. de melocotones pelados (lata)
120 gr. de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
150 ml. de yogurt
150 ml. de nata

Coloque los melocotones pelados en una fuente alta y hágalos puré hasta obtener una crema tipo mouse fina. A continuación, añada el azúcar, el zumo de limón y el yogurt y mezcle todos los ingredientes a fondo. Bata la nata en otro recipiente aparte hasta montarla y luego colóquela bajo la masa de fruta. La masa de helado debe dejarse durante al menos 12 horas en el frigorífico y, a continuación, prepárela en la máquina de helados. Si fuera preciso, bata la masa de nuevo con una varilla de punto de nieve antes de verterla en la máquina de helados.
Tenga presente las indicaciones del manual de instrucciones de la máquina de helados en relación a la manipulación de la misma.

Crema de tarta de queso

Ingredientes

250 ml. de nata dulce
250 ml. de nata agria
150 gr. de queso fresco
3 cucharada de zumo de limón
¼ de una cucharada de extracto de vainilla

Vierta el queso fresco en una fuente y bátalo con ayuda de una varilla de punto de nieve hasta obtener una mezcla cremosa. A continuación, vierta azúcar poco a poco, la nata agria y dulce, sin dejar de remover con la varilla. Agregue el extracto de vainilla y el zumo de limón y procure que todo quede bien mezclado. La masa de helado debe dejarse durante al menos 12 horas en el frigorífico y, a continuación, prepárela en la máquina de helados. Si fuera preciso, bata la masa de nuevo con una varilla de punto de nieve antes de verterla en la máquina de helados. Tenga presente las indicaciones del manual de instrucciones de la máquina de helados en relación a la manipulación de la misma.

Helado de limón

Ingredientes

400 ml. de zumo de limón recién exprimido
250 gr. de azúcar
350 ml de agua
150 g. de nata

Caliente el zumo de limón, el agua y el azúcar hasta que la mezcla hierva y deje el líquido hervir de 3 a 4 minutos. Si utiliza limones frescos puede pelar una capa fina de piel de los limones y añadirla a la mezcla hirviendo. Así potenciará el sabor.
A continuación, espere hasta que enfríe el líquido y retire la piel de limón si es necesario.
Bata la nata y remuévala bajo el sirope de limón frío.
Coloque la masa durante al menos 12 horas en el frigorífico y luego prepare la masa de helado en la máquina de helados.
Tenga presentes las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones.

Declaración de conformidad

Por la presente se garantiza la conformidad del producto con las normas legalmente vigentes.
Puede obtener la declaración de conformidad íntegra en la página web www.gt-support.de

Datos técnicos

Modelo: GT-EM01
Tensión: 220 - 240V~50Hz
Potencia: 12 W
Capacidad: 1 litro

Avería / solución

- **Sustituir el dispositivo agitador.**
  Función de protección normal frente a la sobrecarga del motor.
- **La dirección de agitación cambia continuamente.**
  Apagar la máquina y extraer el helado de la fuente de congelación.
- **La máquina se apaga**
  Sobrecarga del motor. Apagar la máquina, desconectar el enchufe, esperar al menos durante 1 hora para que enfríe el bloque motor
- **El helado no se solidifica**
  ¿La fuente de congelación y la masa de helado han enfriado suficiente? ¿Se han respetado las cantidades de la receta?

Eliminación

Si no tiene previsto volver a utilizar el aparato, consulte con la organización de reciclaje de residuos competente, de acuerdo con las medidas necesarias para la eliminación del mismo. Para evitar peligros debido a un aparato defectuoso desconecte el cable de alimentación de la red de alimentación eléctrica.

¡ATENCIÓN! Antes de desconectar el cable de alimentación, desconecte el enchufe. Hay peligro de muerte por electrocución.
Deposite todos los materiales de embalaje para su eliminación en el puesto de reciclaje correspondiente. Infórmese en su ayuntamiento local sobre los detalles relativos a la eliminación de productos respetuosa con el medio ambiente.

Importante:
La fuente de congelación contiene refrigerante y por lo tanto, no debe eliminarse junto con la basura doméstica.

INTRODUÇÃO

Cara cliente, Caro cliente!
Agradecemos a sua confiança!

Felicitamo-lo(a) pela aquisição da sua nova máquina de fazer gelados. Temos a certeza que ficará satisfeito(a) com este moderno aparelho. De forma a garantir o funcionamento sempre ideal da sua máquina de fazer gelados caseira, bem como a sua segurança pessoal, pedimos-lhe o seguinte:

Leia atentamente este manual de instruções antes da primeira utilização e, acima de tudo, siga todas as instruções de segurança!

Todos os trabalhos neste e com este aparelho apenas devem ser realizados conforme o descrito no manual de instruções.
Caso entregue esta máquina de fazer gelados a terceiros, por favor entregue também este manual de instruções.

ÍNDICE

Advertências de segurança **20**
Advertências importantes relativas à higiene **23**
Apresentação rápida (conteúdo do fornecimento) **24**
Antes da primeira utilização **25**
Fazer gelados **26**
Arrefecer o recipiente de congelação 26
Preparação do creme para o gelado 26
Montar a máquina de gelados 27
Ligar a máquina de gelados 27
Introduzir o preparado de gelado 28
Desligar a máquina / Retirar o gelado 28
Limpar e conservar **29**
Receitas **30**
Sorvete de morango 30
Gelado de baunilha 30
Gelado de iogurte e pêssego 31
Gelado de Cheesecake 31
Gelado de limão 32
Especificações Técnicas **32**
Declaracão de conformidade **33**
Avarias / Ajuda **33**
Eliminação **33**
Garantia **67**
Cartão de garantia **68**

Advertências de segurança

Finalidade
A máquina de gelados foi concebida para a preparação de gelado. A máquina de fazer gelados foi concebida para a utilização doméstica. Não se adequa à utilização comercial em hotéis, etc.

Perigo para as crianças e pessoas com capacidades limitadas
- Este aparelho não se adequa à utilização por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e psíquicas limitadas, ou por pessoas com falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou então tenham recebido dessa mesma pessoa instruções relativamente à forma de utilização do aparelho.
- Supervisione as crianças de forma a certificar-se de que estas não brincam com o aparelho.
- Mantenha as crianças afastadas do material de embalagem. Existe, entre outros, o perigo de sufocamento!
- Não deixe o cabo de ligação pendurado para baixo da superfície de trabalho para que as crianças pequenas não possam puxar por ele. Existe perigo de ferimentos!

Perigo devido à electricidade
- Não coloque o aparelho em funcionamento caso este ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis ou se o aparelho tiver caído ao chão.
- Não desmonte o aparelho. Podem ocorrer riscos graves para o utilizador em caso de reparações mal feitas. É por isso que as reparações em aparelhos eléctricos apenas devem ser executadas num local especializado. Em caso de necessidade recomendamos que se dirija ao nosso serviço de assistência.
- Se o fio de ligação à electricidade deste aparelho estiver danificado, este deve ser substituído pelo nosso centro de assistência ou por parte de uma pessoa qualificada, a fim de evitar quaisquer riscos.
- Apenas ligue o aparelho a uma tomada devidamente instalada, cuja voltagem corresponda às características técnicas mencionadas na placa de identificação.

- Desligue a ficha da tomada, ...
  ...se ocorrer uma avaria,
  ...se não estiver a usar a máquina de gelados,
  ...antes de montar acessórios ou de os desmontar,
  ...antes de se limpar a máquina de gelados.
  Puxe pela própria ficha e nunca pelo cabo de ligação.
- Não deixe a máquina de gelados a funcionar sem supervisão.
- A unidade de accionamento, bem como o cabo de ligação e a ficha, não podem ser submersos em água ou outros líquidos.
- Não use a sua máquina de gelados ao ar livre.
- Nunca guarde nem opere a unidade do motor no frigorífico ou no congelador.

Perigo de ferimentos

Para evitar ferimentos e danos no aparelho:

- Mantenha os cabelos e a roupa fora do alcance das pás misturadores rotativas.
- Não tente, de qualquer forma, tocar nas pás misturadoras rotativas
- Também não mantenha lá dentro raspadeiras ou outros utensílios de cozinha.

Perigo de congelamento

- De forma a evitar queimaduras, pegue apenas no recipiente congelado com panos para panelas ou com luvas para recipientes de ir ao forno.

Cuidado – Danos no aparelho

- O recipiente de congelação deverá estar completamente seco quando for colocado no congelador.
- Não danifique o recipiente de congelação perfurando-o ou aquecendo-o, por exemplo.
- Caso saia refrigerante do recipiente de congelação, não poderá continuar a usar-se a máquina, devendo a mesma ser reciclada. Para tal é favor proceder à leitura do capítulo “Eliminação”.

- Coloque a máquina sobre uma superfície estável e plana. Mantenha a máquina longe de fontes de calor.
- Primeiro, comece por ligar a máquina de gelados e apenas depois introduza o preparado na máquina em funcionamento. Durante a preparação do gelado não desligue e volte a ligar a máquina, pois caso o faça é possível que o preparado congele dentro do recipiente de congelação, bloqueando a pá misturadora.
- Se o preparado de gelado ficar demasiado consistente, muda automaticamente o sentido de rotação da pá misturadora. Esta é uma medida de protecção para que o motor não sobreaqueça. Se o sentido de rotação estiver constantemente a mudar desligue o aparelho e retire o preparado do seu interior.
- O motor desliga automaticamente em caso de sobreaquecimento. Neste caso, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe que o conjunto do motor arrefeça durante pelo menos 1 hora.
- Use a máquina de fazer gelados exclusivamente com os acessórios anexos.
- Não use quaisquer objectos de metal para por exemplo remover o gelado preparado. Estes poderão danificar o interior do recipiente de congelação.

Cuidados de limpeza

- Desligue a ficha da tomada antes de limpar o bloco do motor.
- Nem o aparelho nem o recipiente de congelação podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- O aparelho não pode ser submerso em água.
- Para a limpeza do módulo do motor e da parte exterior do recipiente de congelação, deverá ser usado um pano ligeiramente humedecido em água.
- Deixe o recipiente de congelação ao ar depois da limpeza, até o mesmo ficar à temperatura ambiente.
- Para a limpeza não deverá usar produtos de limpeza agressivos, produtos abrasivos, esponjas rijas, ou outros.

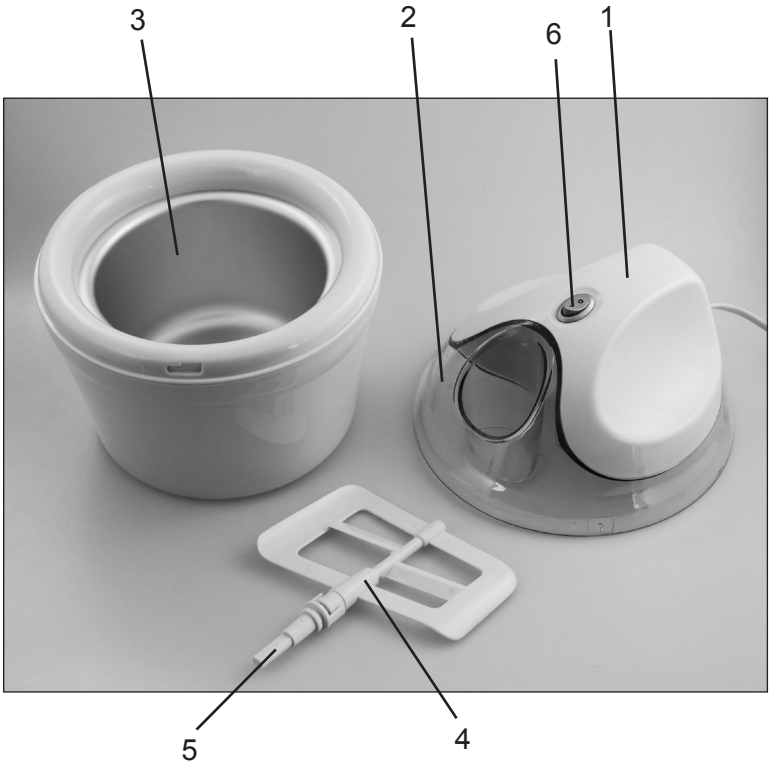
Advertências importantes relativas à higiene

O gelado é um meio ideal de propagação de bactérias. É por isso que é necessária uma higiene especial durante a preparação de gelado. A fonte primária de salmonelas no gelado são os ovos crus. Os ovos crus frescos contêm frequentemente salmonelas em quantidades reduzidas. No entanto, as salmonelas podem, em caso de armazenamento prolongado ou refrigeração insuficiente, multiplicar-se rapidamente.
Também no preparado de gelado ou em gelado derretido podem multiplicar-se as salmonelas. As salmonelas não morrem por meio do congelamento. Para que possa então desfrutar plenamente dos seus gelados deverá, portanto, seguir rigorosamente os seguintes conselhos de higiene:

- Para pessoas com o sistema imunitário enfraquecido (por exemplo as crianças pequenas, idosos ou pessoas doentes), as receitas devem ser preparadas sem ovos crus.
- No caso de preparar receitas com ovos crus, use sempre ovos frescos e conserve-os no frigorífico.
- Durante a preparação do gelado, mantenha sempre bem limpos os objectos de trabalho.
- Coloque o preparado de gelado imediatamente no frigorífico e não o conserve no frigorífico mais do que 24 horas.
- O gelado acabado de preparar deverá ser imediatamente consumido. Gelados com ingredientes frescos apenas poderão ser conservados no congelador a uma temperatura máxima de -18ºC.
- O gelado descongelado ou derretido não poderá voltar a ser congelado.
- Após a preparação do gelado deverá limpar bem a máquina, tal como todos os equipamentos de trabalho.

Apresentação rápida (conteúdo do fornecimento)

Máquina de gelados:
1. Bloco do motor removível
2. Tampa com abertura prática para a introdução de ingredientes
3. Recipiente de congelação
4. Pá misturadora
5. Peça de ligação
6. Interruptor LIGAR/DESLIGAR



Antes da primeira utilização

Recomendamos a limpeza da máquina de gelados antes da primeira preparação de gelado.

Perigo:
• Desligue a ficha da tomada antes de limpar o bloco do motor (1).

Cuidado:
• O aparelho e o recipiente de congelação (3), não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
• O aparelho não pode ser submerso em água.
• Para limpar o bloco de motor (1) e o lado exterior do recipiente de congelação (3) utilize um pano macio humedecido com um pouco de água.
• Para a limpeza não deverá usar produtos de limpeza agressivos, produtos abrasivos, esponjas rijas, ou outros.

1. Limpe o bloco de motor (1) com um pano húmido e seque-o, de seguida.
2. O recipiente de congelação (3) (interior), a tampa (2), a peça de ligação (5) e a pá misturadora (4) podem ser lavados com água quente em abundância. Passe-os sempre por água bem quente.
3. Limpe o exterior do recipiente de congelação (3) simplesmente com um pano húmido.
4. Seque todas as peças por completo.

Fazer gelados

Poderá alcançar particularmente bons resultados se tanto o recipiente de congelação (3) como a pasta de gelado preparada estiverem suficientemente arrefecidos. Desta forma também se reduz o tempo de preparação. O gelado final é macio e cremoso. Sirva-o logo de seguida. Desta forma o gelado sabe melhor.
A propósito: a adição de álcool faz com que o gelado permaneça macio.

Arrefecer o recipiente de congelação (3)
O recipiente de congelação (3) deve ser arrefecido pelo menos 24 horas antes de cada preparação de gelado, a -18 ° C ou a temperaturas mais frias. Cuidado: o recipiente de congelação (3) deverá estar completamente seco quando for colocado no congelador.
1. Embale o recipiente de congelação (3) dentro de um saco plástico.
2. Coloque o recipiente de congelação (3) na posição vertical e direito dentro do congelador.

O recipiente de congelação (3) cabe em compartimentos de congelador com uma altura de pelo menos 15 cm. Se deixar o recipiente de congelação (3) ficar dentro do congelador poderá preparar gelado sempre que lhe apetecer.

Preparação do creme para o gelado
Aviso:
- Use sempre ovos frescos e conserve-os no frigorífico.
- Durante a preparação do gelado verifique se todas as peças da máquina e todos os equipamentos de trabalho estão bem limpos.

1. Prepare o creme de gelado de acordo com a receita. Neste manual encontrará também uma selecção de receitas que já foram testadas nesta máquina de gelados.
2. Coloque o preparado de creme para gelado imediatamente no frigorífico e não o conserve no frigorífico mais do que 24 horas.

Montar a máquina de gelados

Perigo! Antes de qualquer tarefa de montagem desligue sempre o aparelho e retire a sua ficha da tomada.

1. Coloque o bloco de motor (1) sobre a tampa (2) no espaço previsto para fixação. Irá ouvir o som de um “clique” quando o bloco do motor (1) encaixar na posição correcta.
2. Introduza a peça de ligação (5) a partir de baixo, dentro do bloco de motor (1).
3. Pode agora empurrar a pá de mistura (4) sobre a peça de ligação (5). Certifique-se de que a pá de mistura (4) fica bem encaixada, de forma a garantir que assenta correctamente.

Aviso: Apenas pegue no recipiente de congelação (3) frio com panos de panelas ou luvas, a fim de evitar queimaduras devido ao gelo.

4. Retire o recipiente de congelação (3) do congelador apenas um pouco antes da preparação do gelado.
   Importante: Não introduza, ainda, o creme de gelado!
5. Coloque a tampa (2) com bloco de motor (1) sobre o recipiente de congelação (3). Rode um pouco a tampa (2) no sentido horário, até que a mesma encaixe.

Ligar a máquina de gelados

Importante: Não introduza, ainda, o creme de gelado!

• Pressione o botão de ligar/desligar (6) para ligar a máquina de gelados. A pá misturadora (4) começa então a girar.

Introduzir o preparado de gelado

Importante: Apenas coloque tanta creme de gelado no recipiente de congelação (3) de forma que ainda sobrem pelo menos 2,5 cm até à sua borda. Durante a congelação, o preparado sobe um pouco de forma a ser necessário mais espaço para cima.

1. Introduza o creme de gelado preparado e bem frio pelo orifício de enchimento, na máquina em funcionamento.
2. Deixe a máquina misturar durante cerca de 15 a 30 minutos até alcançar a consistência desejada.

Cuidado: Durante a preparação do gelado não desligue e volte a ligar a máquina. Desta forma, o preparado iria congelar dentro do recipiente de congelação (3), bloqueando a pá misturadora (4).

Desligar a máquina de fazer gelados / Retirar o gelado

1. Desligue a máquina de fazer gelados carregando no interruptor de ligar/desligar (6).
2. Rode um pouco a tampa (2) no sentido anti-horário e levante-a.
3. Puxe a pá misturadora (4) para fora.
   Cuidado: Nunca utilize objectos metálicos para retirar o gelado. Estes podem danificar o interior do recipiente de congelação (3).
4. Retire o gelado preparado com uma raspadeira em borracha ou uma colher em plástico.

Limpar e conservar

Após a preparação do gelado deverá limpar bem todas as peças da máquina bem como todos os equipamentos de trabalho.

Perigo:

- Desligue a ficha da tomada antes de limpar o bloco do motor (1).
- O bloco de motor (1) e o recipiente de congelação (3) não podem ser colocados dentro de água ou outros líquidos.

Cuidado:

- Nenhuma das peças da máquina de gelados pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
- Antes da limpeza deixe o recipiente (3) repousar até que o mesmo esteja à temperatura ambiente.
- Para a limpeza não deverá usar produtos de limpeza agressivos, produtos abrasivos, esponjas rijas, ou outros.

1. Aperte os grampos da parte interior da tampa (2) e separe o bloco do motor (1) da tampa (2).
2. Limpe o bloco de motor (1) com um pano húmido e de seguida seque-o.
3. Lave bem a tampa (2), a peça intermédia (5) e a pá misturadora (4) com água quente em abundância. Passe-os sempre por água bem quente.
4. Quando o recipiente de congelação (3) estiver à temperatura ambiente lave-os muito bem com água quente. O exterior do recipiente deverá ser limpo com um pano húmido.
5. Seque todas as peças por completo.
6. Verifique regularmente se sai líquido refrigerante de dentro do recipiente de congelação (3). Se for o caso não poderá voltar a usar a máquina.

Receitas

Sorvete de morango
Ingredientes
150 ml de água / 750 g de morangos
125 g de açúcar / Sumo de ½ limão

Limpe e lave bem os morangos.
Corte 100 gramas de morangos em pedaços pequenos. Triture os restantes 650 g de morangos até se tornarem em puré de morango.
Ferva a água com o açúcar e deixe a mistura cozinhar por 2 minutos.
Retire a água do açúcar do fogão e adicione-lhe o puré de morango e o sumo do limão. Misture cuidadosamente os pedaços de morango com a massa obtida.
Coloque agora o preparado pelo menos 12 horas no frigorífico. Depois disso a mistura já poderá ser preparada na máquina de gelados.
Por favor consulte as informações contidas no manual de instruções.

Gelado de baunilha
Ingredientes
1 vagem de baunilha / 150 ml de leite
½ pacote de açúcar de baunilha / 2 gemas de ovo
50 g de açúcar / 150 g de natas doces

Corte a vagem de baunilha em comprimento e retire o interior da baunilha com uma faca afiada.
Coloque o leite, o açúcar de baunilha, a vagem de baunilha e o seu interior numa panela e deixe ferver por alguns instantes. Retire a panela do fogão e deixe repousar o preparado durante cerca de 10 minutos. Bater as gemas e o açúcar com um misturador durante cerca de 5 minutos até conseguir uma mistura espessa e cremosa.
Retire a vagem de baunilha do leite e verta o leite quente mexendo constantemente para dentro da mistura do ovo. Despeje o leite quente (com um jacto fino) dentro da massa, caso contrário existe o perigo de os ovos coalharem. Deite a mistura do leite com os ovos na panela e aqueça lentamente (não ferva), mexendo sempre bem até a mistura engrossar. Coloque o preparado de gelado por pelo menos 12 no frigorífico.Bata as natas até ficarem firmes e misture-o lentamente com a massa arrefecida. Poderá agora preparar a massa de gelado na máquina de preparar gelados. Por favor consulte as informações contidas no manual de instruções.

Gelado de iogurte e pêssego

Ingredientes

400 g de pêssegos descascado (dose/lata)
120 g de açúcar
1 colher de sopa de sumo de limão
150 ml de iogurte
150 ml de natas

Coloque os pêssegos descascados numa tigela alta e triture-os até fazer um puré fino. Vá adicionando gradualmente o açúcar, o sumo de limão e o iogurte, misturando tudo muito bem.
Bata as natas noutro recipiente até ficarem firmes e misture-as de seguida lentamente com o preparado dos frutos.
A massa de gelado deve ficar pelo menos 12 horas no frigorífico podendo, de seguida, ser preparada na máquina de fazer gelados. Se necessário volte a mexer o preparado com uma misturadora manual, antes de o introduzir na máquina de fazer gelados.
Para usar a máquina de fazer gelados consulte as indicações contidas no manual de instruções.

Gelado de Cheesecake

Ingredientes

250 ml de natas doces
250 ml de natas ácidas
150 g de queijo fresco
3 colheres de sopa de sumo de limão
¼ de uma colher de chá de extracto de baunilha

Colocar o queijo fresco num recipiente e batê-lo com uma misturadora manual até ficar cremoso. De seguida misture o açúcar, as natas (doce e ácida) mexendo constantemente. Adicione o extracto de baunilha e o sumo de limão; verifique se fica tudo muito bem misturado.
O preparado de gelado tem então se repousar durante pelo menos 12 horas no frigorífico, podendo ser então preparado na máquina de fazer gelados. Volte a mexer bem a massa com uma misturadora própria antes de introduzir o preparado na máquina de fazer gelados.
Para usar a máquina de fazer gelados consulte as indicações contidas no manual de instruções.

Gelado de limão

Ingredientes

400 ml de sumo de limão natural (acabado de espremer)
250 g de açúcar
350 ml de água
150 g de natas

Ferva o sumo de limão, a água e o açúcar e deixe o líquido ferver durante 3 a 4 minutos. Se não estiver a usar limões tratados com químicos poderá, se pretender, cortar os limões bem finos e cozer também as cascas dos limões. Isso torna o sabor mais intenso.
De seguida deixe arrefecer o líquido e se necessário retire as cascas de limão.
Bata as natas e misture-as ao xarope de limão já arrefecido.
Coloque o preparado durante pelo menos 12 horas dentro do frigorífico, sendo que de seguida já poderá preparar-se a mistura na máquina de gelados.
Por favor consulte as informações contidas no manual de instruções.

Declaracão de conformidade

Garantimos a conformidade do produto relativamente aos padrões exigidos por lei. Poderá consultar a declaração de conformidade completa na Internet, em www.gt-support.de.

Especificações Técnicas

Modelo: GT-EM01
Voltagem: 220 - 240V~50Hz
Potência: 12 watts
Capacidade: 1 Litro

Avarias / Ajuda

• O sentido de rotação muda.
Função normal de protecção contra o sobreaquecimento.
• O sentido de rotação muda constantemente.
Desligar a máquina e retirar o preparado de gelado de dentro do recipiente de mistura.
• A máquina desliga-se
Motor sobrecarregado. Desligar a máquina, retirar a ficha da tomada, deixar o bloco do motor arrefecer durante pelo menos 1 hora.
• O gelado não fica firme.
O recipiente de congelação e o creme de gelado estavam mesmo bem frios? Foram respeitadas as quantidades indicadas na receita?

Eliminação

Caso já não seja possível utilizar o aparelho, pergunte na estação de recolha de lixo responsável quais as medidas necessárias para se proceder à sua reciclagem. De forma a evitar quaisquer perigos causados por um aparelho avariado deverá cortar-se o cabo de ligação.

CUIDADO! Antes de separar o cabo de ligação do aparelho desligue a ficha da tomada. Existe perigo de vida por meio de um choque eléctrico! Quando reciclar o aparelho recicle também todos os seus materiais de embalagem.
Informe-se sobre os detalhes relativos a uma eliminação adequada junto da suas entidades municipais locais. Importante: o recipiente de congelação contém líquido refrigerante não podendo, portanto, ser colocado no lixo doméstico.

EINLEITUNG

Liebe Kundin, lieber Kunde !

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Speiseeismaschine und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden. Um eine stets optimale Funktion und Leistung Ihrer Speiseeismaschine zu garantieren, und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten, haben wir eine Bitte an Sie:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch, und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!

Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.
Falls Sie die Speiseeismaschine einmal weitergeben, legen Sie bitte die Bedienungsanleitung dazu.

INHALT

Sicherheitshinweise **36**
Wichtige Hinweise zur Hygiene **39**
Auf einen Blick (Lieferumfang) **40**
Vor dem ersten Gebrauch **41**
Eis herstellen **42**
Gefrierschüssel kühlen 42
Eiscrememasse vorbereiten 42
Speiseeismaschine zusammensetzen 43
Speiseeismaschine einschalten 43
Eiscrememasse einfüllen 44
Speiseeismaschine ausschalten / Eis entnehmen 44
Reinigen und Pflegen **45**
Rezepte **46**
Erdbeersorbet 46
Vanille-Eiscreme 46
Pfirsichjoghurt-Eiscreme 47
Käsekuchen-Eiscreme 47
Zitronen-Eiscreme 48
Konformitätserklärung **48**
Technische Daten **49**
Störung / Abhilfe **49**
Entsorgen **49**
Garantie **66/67**
Garantiekarte **68**

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck
Die Speiseeismaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen. Die Speiseeismaschine ist für die Verwendung im Privathaushalt konzipiert. Für den gewerblichen Einsatz in Hotels, etc. ist sie ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sein denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder die Speiseeismaschine nicht daran herunter ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr!

Gefahr durch Elektrizität
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie deshalb Reparaturen an Elektrogeräten nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Bedarf an unser Service-Center zu wenden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch unser Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten auf dem Typenschild übereinstimmt.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,…
  …wenn eine Störung auftritt,
  …wenn Sie die Speiseeismaschine nicht benutzen,
  …bevor Sie die Zubehörteile zusammensetzen oder auseinander nehmen,
  …bevor Sie die Speiseeismaschine reinigen.
  Ziehen Sie dabei am Netzstecker, nicht an der Anschlussleitung.
- Lassen Sie die Speiseeismaschine nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Antriebseinheit, Anschlussleitung und Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Benutzen Sie die Speiseeismaschine nicht im Freien.
- Lagern und betreiben Sie die Motoreinheit nie im Kühl- oder Gefrierschrank.

Verletzungsgefahr

Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden:

- Halten Sie Haare und Kleidung von dem drehenden Rührpaddel fern.
- Greifen Sie auf keinen Fall in das drehende Rührpaddel
- Halten Sie auch keine Schaber oder andere Küchengeräte hinein.

Erfrierungsgefahr

- Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen an, um Erfrierungen zu vermeiden.

Vorsicht – Geräteschäden

- Die Gefrierschüssel muss vollständig trocken sein, wenn Sie ins Gefrierfach gestellt wird.
- Beschädigen Sie die Gefrierschüssel nicht, zum Beispiel durch Einstechen oder Erhitzen.
- Sollte Kältemittel aus der Gefrierschüssel austreten, darf die Speiseeismaschine nicht mehr verwendet werden und muss entsorgt werden. Lesen Sie dazu das Kapitel „Entsorgung“.

- Stellen Sie die Speiseeismaschine auf einen festen, ebenen Untergrund.
- Halten Sie die Speiseeismaschine von Hitzequellen fern.
- Schalten Sie zuerst die Speiseeismaschine ein und geben erst danach die vorbereitete Eismasse in die laufende Maschine. Schalten Sie die Eismaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein, die Eismasse würde sonst an der Gefrierschüssel festfrieren und das Rührpaddel blockieren.
- Wenn die Eismasse sehr fest wird, wechselt automatisch die Drehrichtung des Rührpaddels. Dies ist eine Schutzfunktion, damit der Motor nicht überhitzt. Wenn die Drehrichtung ständig wechselt, schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie die Eismasse.
- Der Motor wird automatisch ausgeschaltet, wenn er überhitzt wird. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die den Motorblock mind. 1 Stunde abkühlen.
- Benutzen Sie die Speiseeismaschine ausschließlich mit dem beiliegenden Zubehör.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, zum Beispiel zum Entnehmen des fertigen Eises. Diese können das Innere der Gefrierschüssel beschädigen.

Vorsicht beim Reinigen

- Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motorblocks den Netzstecker.
- Das Gerät und die Gefrierschüssel dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Zum Reinigen des Motorblocks und der Außenseite der Gefrierschüssel benutzen Sie bitte ein leicht mit etwas Wasser angefeuchtetes weiches Tuch.
- Lassen Sie die Gefrierschüssel vor dem Reinigen stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.

Wichtige Hinweise zur Hygiene

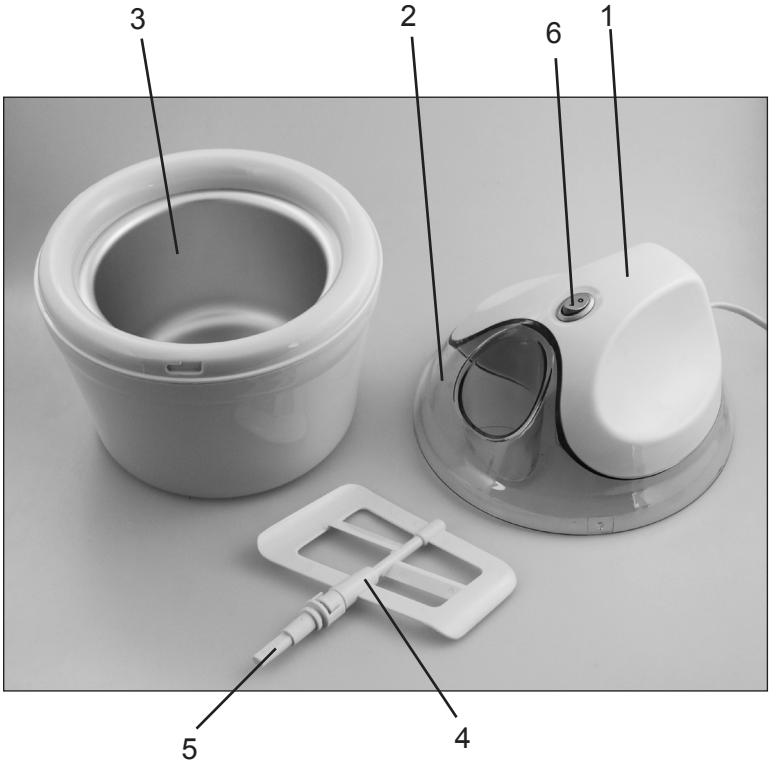
Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Deshalb ist beim Zubereiten von Speiseeis besondere Hygiene geboten.

Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier.
Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.
Auch in der vorbereiteten Eismasse oder angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab. Für einen unbeschwerten Eisgenuß sollten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps beachten:

- Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B.Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) sollten Sie Rezepte ohne rohes Ei zubereiten.
- Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
- Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Das fertig zubereitete Eis sollten Sie sofort verzehren. Eis mit frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei höchstens -18°C lagern.
- Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

Auf einen Blick (Lieferumfang)

Speiseeismaschine:
1. abnehmbarer Motorblock
2. Deckel mit praktischer Öffnung zum Einfüllen von Zutaten
3. Gefrierschüssel
4. Rührpaddel
5. Verbindungsstück
6. EIN- / AUSschalter



Vor dem ersten Gebrauch

Wir empfehlen, Ihre neue Speiseeismaschine vor der ersten Eisherstellung zu reinigen.

Gefahr:
- Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motorblocks (1) den Netzstecker.

Vorsicht:
- Das Gerät und die Gefrierschüssel (3) dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Zum Reinigen des Motorblocks (1) und der Außenseite der Gefrierschüssel (3) benutzen Sie bitte ein leicht mit etwas Wasser angefeuchtetes weiches Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.

1. Wischen Sie den Motorblock (1) mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend ab.

2. Gefrierschüssel (3) (innen), Deckel (2) , Verbindungsstück (5) und Rührpaddel (4) waschen Sie gründlich mit heißem Spülwasser ab. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.

3. Wischen Sie die Gefrierschüssel (3) von außen lediglich mit einem feuchten Tuch ab.

4. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

Eis herstellen

Besonders gute Ergebnisse erreichen Sie, wenn sowohl die Gefrierschüssel (3) als auch die vorbereitete Eismasse ausreichend gekühlt sind. Dadurch verkürzt sich auch die Zubereitungszeit.
Das fertige Eis ist weich und cremig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am besten.
Übrigens: Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

Gefrierschüssel (3) kühlen
Die Gefrierschüssel (3) muss mindestens 24 Stunden vor jeder Eiszubereitung bei -18°C oder kälteren Temperaturen gekühlt werden.
Vorsicht: Die Gefrierschüssel (3) muss vollständig trocken sein, wenn sie in den Gefrierschrank gestellt wird.

1. Verpacken Sie die Gefrierschüssel (3) in einer Plastiktüte.

2. Stellen Sie die Gefrierschüssel (3) aufrecht und gerade in den Gefrierschrank.
   Die Gefrierschüssel (3) passt in Gefrierfächer mit einer Höhe von mindestens 15cm. Wenn Sie die Gefrierschüssel (3) immer im Gefrierschrank lassen, können Sie jederzeit Eis zubereiten.

Eiscrememasse vorbereiten

Warnung:
- Verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung darauf, dass alle Teile der Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte absolut sauber sind.

1. Bereiten Sie die Eiscreme nach Rezept zu. In dieser Anleitung finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die mit dieser Eismaschine bereits getestet wurden.

2. Stellen Sie die vorbereitete Eiscrememasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.

Speiseeismaschine zusammensetzen

Gefahr! Schalten Sie vor allen Montagearbeiten das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

1. Setzen Sie den Motorblock (1) auf den Deckel (2) in die dafür vorgesehene Fixierung. Sie hören ein „Klick“-Geräusch, wenn der Motorblock (1) in der richtigen Position ist.
2. Führen Sie das Verbindungsstück (5) von unten in den Motorblock (1).
3. Jetzt können Sie das Rührpaddel (4) auf das Verbindungsstück (5) schieben. Achten Sie darauf, dass das Rührpaddel (4) einrastet, um einen ordnungsgemäßen Sitz zu garantieren.

Warnung: Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel (3) nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhe an, um Erfrierungen zu vermeiden.

4. Nehmen Sie die Gefrierschüssel (3) erst direkt vor der Eisherstellung aus dem Gefrierschrank.
   Wichtig: Noch nicht die Eiscrememasse einfüllen!

5. Setzen Sie den Deckel (2) mit Motorblock (1) auf die Gefrierschüssel (3). Drehen Sie den Deckel (2) ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis zum Anschlag.

Speiseeismaschine einschalten

Wichtig: Noch nicht die Eiscrememasse einfüllen!

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (6), um die Speiseeismaschine einzuschalten. Das Rührpaddel (4) beginnt sich zu drehen.

Eiscrememasse einfüllen

Wichtig: Füllen Sie nur so viel Eiscrememasse in die Gefrierschüssel (3), dass noch mindestens 2,5cm bis zum Rand frei bleiben. Beim Gefrieren arbeitet sich die Masse nach oben und benötigt deshalb mehr Platz.

1. Füllen Sie die vorbereitete und gut gekühlte Eismasse durch den Einfüllschacht in die laufende Eismaschine.

2. Lassen Sie die Eismaschine etwa 15 – 30 Minuten rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vorsicht: Schalten Sie die Speiseeismaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eiscrememasse würde sonst an der Gefrierschlüssel (3) festfrieren und das Rührpaddel (4) blockieren.

Speiseeismaschine ausschalten / Eis entnehmen

1. Schalten Sie die Speiseeismaschine mit dem Ein-/Ausschalter (6) aus.

2. Drehen Sie den Deckel (2) ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn und heben ihn ab.

3. Ziehen Sie das Rührpaddel (4) heraus.
   Vorsicht: Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Eiscreme keine Metallgegenstände. Diese können das Innere der Gefrierschüssel (3) beschädigen.

4. Entnehmen Sie die fertige Eiscreme mit einem Gummischaber oder Plastiklöffel.

Reinigen und Pflegen

Reinigen Sie alle Teile der Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

Gefahr:

- Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motorblocks (1) den Netzstecker
- Der Motorblock (1) und die Gefrierschüssel (3) dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Vorsicht:

- Kein Teil der Speiseeismaschine darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Lassen Sie die Gefrierschüssel (3)vor dem Reinigen stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.

1. Drücken Sie die Spangen im Innenteil des Deckels (2) zusammen und trennen so den Motorblock (1) vom Deckel (2).

2. Wischen Sie den Motorblock (1) mit einem feuchen Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend ab.

3. Waschen Sie den Deckel (2), das Zwischenstück (5) und das Rührpaddel (4) gründlich in heißem Spülwasser ab. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.

4. Wenn die Gefrierschüssel (3) Zimmertemperatur erreicht hat, waschen Sie diese gründlich mit heißem Spülwasser von innen aus. Von Außen wischen Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch ab.

5. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

6. Kontrollieren Sie regelmäßig, ob aus der Gefrierschüssel (3) Kühlflüssigkeit austritt. In diesem Fall darf die Speiseeismaschine nicht mehr benutzt werden.

Rezepte

Erdbeersorbet
Zutaten
150 ml Wasser
750 g Erdbeeren
125 g Zucker
Saft ½ Zitrone

Putzen und waschen Sie die Erdbeeren. Zerschneiden Sie 100 g der Erdbeeren in kleine Stücke und legen sie beiseite. Pürieren Sie die restlichen 650 g Erdbeeren Sie zu einem feinen Erdbeermus. Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker auf und lassen die Mischung für 2 Minuten kochen. Nehmen Sie das Zuckerwasser vom Herd und geben das Erdbeerpüree und den Zitronensaft dazu. Heben Sie anschließend vorsichtig die Erdbeerstücke unter die Masse. Stellen Sie nun die Masse für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank. Danach kann sie in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Beachten Sie dazu die Angaben in der Bedienungsanleitung.

Vanille-Eiscreme
Zutaten
1 Vanilleschote
150 ml Milch
½ Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb
50 g Zucker
150 g süße Sahne

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Milch, Vanillezucker, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker mit Hilfe eines Handrührers etwa 5 Minuten dick und cremig schlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen und die heiße Milch unter ständigem Rühren zur Eieremasse gießen. Gießen Sie die heiße Milch in einem dünnen Strahl zu der Masse, andernfalls besteht die Gefahr, dass die Eier gerinnen. Eiermilch in den Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen!), dabei mit einem Schneebesen umrühren, bis die Masse eindickt. Stellen Sie die Eiscrememasse nun für mindestens 12 in den Kühlschrank. Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie sie unter die abgekühlte Masse. Sie können jetzt die Eiscrememasse in der Speiseeismaschine zubereiten. Beachten Sie hierzu die Angaben in der Bedienungsanleitung.

Pfirsichjoghurt-Eiscreme
Zutaten
400 g geschälte Pfirsiche (Dose)
120 g Zucker
1 EL Zitronensaft
150 ml Joghurt
150 ml Sahne

Geben Sie die geschälten Pfirsiche in eine hohe Schüssel und pürieren Sie sie zu einem feinen Mus. Fügen Sie nach und nach den Zucker, den Zitronensaft und den Joghurt hinzu und vermengen Sie alles gründlich. Schlagen Sie die Sahne in einem anderen Gefäß steif und heben Sie sie anschließend mit unter die Fruchtmasse. Die Eiscrememasse muss für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank und kann dann in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Rühren Sie die Masse gegebenenfalls noch einmal mit einem Schneebesen durch, bevor Sie sie in die Speiseeismaschine füllen. Beachten Sie für die Handhabung der Speiseeismaschine die Angaben in der Bedienungsanleitung.

Käsekuchen-Eiscreme
Zutaten
250 ml süße Sahne
250 ml saure Sahne
150 g Frischkäse
3 EL Zitronensaft
¼ TL Vanilleextrakt

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens cremig schlagen. Danach geben Sie nacheinander Zucker, saure und süße Sahne unter ständigem Rühren dazu. Fügen Sie das Vanilleextrakt und den Zitronensaft hinzu und beachten Sie, dass alles gut vermischt wird. Die Eiscrememasse muss nun für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank und kann dann in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Rühren Sie die Masse noch einmal gut mit einem Schneebesen durch, bevor Sie sie in die Speiseeismaschine geben. Beachten Sie für die Handhabung der Speiseeismaschine die Angaben in der Bedienungsanleitung.

Zitronen-Eiscreme

Zutaten

400 ml frisch gepressten Zitronensaft
250 g Zucker
350 ml Wasser
150 g Sahne

Kochen Sie den Zitronensaft, das Wasser und den Zucker zusammen auf und lassen Sie die Flüssigkeit 3 – 4 Minuten kochen. Sie können, falls Sie unbehandelte Zitronen verwenden, auch die Zitronen dünn schälen und die Schalen mit kochen. Dadurch wird der Geschmack intensiver. Lassen Sie danach die Flüssigkeit abkühlen und entfernen Sie gegebenenfalls die Zitronenschalen. Die Sahne schlagen und unter den erkalteten Zitronensirup rühren. Stellen Sie die Masse für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank, danach kann die Eiscrememasse in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Beachten Sie hierzu die Angaben in der Bedienungsanleitung.

Konformitätserklärung

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet.
Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Technische Daten

Modell:	GT-EM01
Netzspannung:	220 - 240V~50Hz
Leistung:	12 Watt
Fassungsvermögen:	1 Liter

Störung / Abhilfe

- **Rührrichtung wechselt.**
  Normale Schutzfunktion gegen Motorüberlastung.
- **Rührrichtung wechselt ständig.**
  Maschine ausschalten und die Eiscrememasse aus der Rührschüssel entnehmen.
- **Maschine schaltet sich aus**
  Motor überlastet. Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Motorblock mind. 1 Stunde abkühlen lassen.
- **Eis wird nicht fest.**
  Waren Gefrierschüssel und Eiscrememasse ausreichend gekühlt? Mengenangaben des Rezeptes eingehalten?

Entsorgen

Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden können, fragen Sie den zuständigen Müllbeseitigungsverband nach den notwendigen Maßnahmen zur Entsorgung. Um Gefährdung durch ein defektes Gerät zu vermeiden, trennen Sie die Anschlussleitung durch.

ACHTUNG! Vor dem Durchtrennen der Anschlussleitung, Netzstecker ziehen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
Führen Sie alle Verpackungsmaterialien bei der Entsorgung dem Recycling zu. Informieren Sie sich über Einzelheiten zur umweltgerechten Entsorgung bei Ihrer örtlichen Kommunalverwaltung.

Wichtig:
Die Gefrierschüssel enthält ein Kühlmittel und darf daher nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Introduction

Dear customer,

We would like to thank you for confidence in our product!

Congratulations on your new Ice Cream Maker. We are convinced that you will be satisfied with this modern item.
In order to assure a good operation and constant performance of your ice cream maker we ask you a favour:
Please read these operation instructions carefully before initial use. Most importantly follow the safety instructions closely!

All functions on and with the ice cream maker have to be carried out as described in the operation manual. Keep the documents for reference and pass these on to a possible subsequent owner.

INDEX

Introduction	**50**
Safety instructions	**52**
Important hygiene information	**55**
At a glance (scope of delivery)	**56**
Prior to initial use	**57**
Preparing ice cream	**58**
Chilling the freezing bowl	58
Preparing the ice cream mass	58
Assembling the ice cream machine	59
Switching on the ice cream machine	59
Pouring in the ice cream mass	60
Switching off the ice cream machine / removing the ice cream	60
Cleaning and care	**61**
Recipes	**62**
Strawberry Sorbet	62
Vanilla ice cream	62
Peach Yoghurt Ice Cream	63
Cheesecake Ice Cream	63
Lemon Ice Cream	64
Conformity declaration	**64**
Technical data	**65**
Fault / rectification	**65**
Disposal	**65**
Warranty	**66/67**
Warranty card	**68**

Safety instructions

Designated use

The Ice Cream Maker is intended for the preparation of ice cream. The ice cream machine is designed for private household use. It is unsuitable for commercial use in hotels, etc.

Hazard for children and persons with limited ability to operate appliances

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions for use of the device from this person in advance.
- Supervise your children in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep children away from packaging material. There could be a risk of suffocation!
- Do not allow the mains cable to hang down from the work surface. Risk of injury!

Hazard from electricity

- Do not operate the appliance if the appliance or the mains cable has visible damage or if the appliance has previously been dropped.
- Do not dismantle the appliance. Improper repairs could result in significant hazards for the user. Therefore, only allow repairs to be carried out on appliances by Service Centre or suitable qualified person.
- If the mains cable of this appliance should be damaged, it must be replaced by our Service Centre or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.
- Only connect the appliance to a properly installed socket with voltage that agrees with the technical data on the rating plate.

- Disconnect the mains cable from the socket,
  – if a fault occurs,
  – if you are not using the Ice Cream Maker,
  – before assembling or dismantling accessories,
  – before cleaning the Ice Cream Maker.
- Pull on the mains plug, not on the mains cable.
- Do not leave the Ice Cream Maker running unattended.
- The drive unit, mains cable and plug must not be immersed in water or other liquids.
- Do not use the Ice Cream Maker outdoors.
- Never store and operate the motor unit in the refrigerator or freezer.

Injury hazard

In order to avoid injuries and damage to the appliance:

- Keep hair and clothing away from the rotating stirring paddle.
- Never grasp the rotating stirring paddle
- Also do not insert any scrapers or other kitchen equipment while the ice cream maker is working.

Freezing hazard

- Only handle the frozen freezing bowl with pot holders or oven gloves, in order to avoid frostbite.

Careful – Appliance damage

- The freezing bowl must be completely dry when it is placed into the freezer compartment.
- Do not damage the freezing bowl, e.g. by piercing or heating.
- If coolant should escape from the freezing bowl, the Ice Cream Maker must no longer be used and must be disposed of. Please read the “Disposal” section.
- Place the Ice Cream Maker on a solid, level surface.
- Keep the Ice Cream Maker away from heat sources.
- Switch the Ice Cream Maker on first and then pour the prepared ice cream mass into the running machine. Do not switch the Ice Cream Maker off and back on again while preparing ice cream, otherwise the ice cream mass will freeze solidly to the freezing bowl and block the stirring paddle.

- When the ice cream mass becomes very firm, the rotating direction of the stirring paddle automatically changes. This is a protective function, so that the motor does not overheat. If the rotating direction changes constantly, switch the appliance off and remove the ice cream mass.
- The motor will switch off automatically when it overheats. In this case, switch the device off, remove the plug and allow the motor block to cool off for at least 1 hour.
- Only use the Ice Cream Maker with the enclosed accessories.
- Do not use any metal items, for example, for removing the finished ice cream. These can damage the interior of the freezing bowl.

Careful when cleaning

- Remove the plug prior to cleaning the motor block.
- The appliance and the freezing bowl must not be cleaned in the dishwasher.
- The appliance must not be immersed in water.
- For cleaning the motor block and the outside of the freezing bowl, please use a soft cloth that has been slightly dampened with water.
- Leave the freezing bowl to warm up to room temperature prior to cleaning.
- Do not use any aggressive chemical detergents, abrasives, hard sponges, or similar, for cleaning.

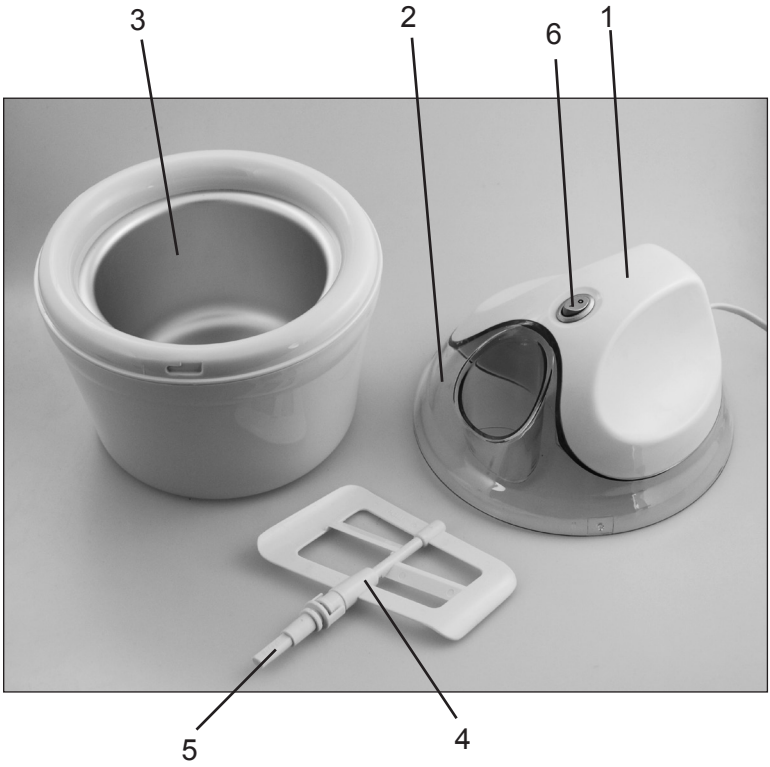
Important hygiene information

Ice cream is an ideal culture medium for salmonella. Therefore particular hygiene is required for preparing ice cream.
Raw eggs are the main source of salmonella. Fresh, raw eggs frequently contain salmonella in a very small quantity. However, with longer storage or insufficient cooling, salmonella can multiply rapidly. Salmonella can also multiply in the prepared ice cream mass or thawing ice cream. Please ensure you follow these hygiene tips:

- For people with weak resistance (e.g. small children, older or sick people), you should prepare recipes without raw egg.
- For ice cream recipes with raw egg, always use fresh eggs and store these in the refrigerator.
- When preparing ice cream, ensure that all working equipment is absolutely clean.
- Immediately put the prepared ice cream mass into the refrigerator and do not keep it there for longer than 24 hours.
- You should consume the finished ice cream immediately. You can keep ice cream with fresh ingredients in the freezer at a maximum of -18°C.
- Thawing or thawed ice cream must never be re-frozen.
- Clean the Ice Cream Maker and all work equipment thoroughly after preparing ice cream.

At a glance (scope of delivery)

Ice Cream Maker:
1. Removable motor block
2. Lid with practical opening for pouring in ingredients
3. Freezing bowl
4. Stirring paddle
5. Connector
6. ON / OFF switch



Prior to initial use

We recommend that you clean your new Ice Cream Maker prior to making ice cream for the first time.

Hazard:
• Disconnect the mains plug prior to cleaning the motor block (1).

Careful:
• The appliance and the freezing bowl (3) must not be cleaned in the dishwasher.
• The appliance must not be immersed in water.
• For cleaning the motor block (1) and the outside of the freezing bowl (3), please use a soft cloth that has been slightly dampened with water.
• Do not use any aggressive, chemical detergents, abrasives, hard sponges, or similar for cleaning.

1. Wipe the motor block (1) with a damp cloth and then dry it off.
2. Clean the freezing bowl (3) (inside), lid (2), connector (5) and stirring paddle (4) thoroughly with hot rinsing water. Rinse off again with hot water.
3. Only wipe the outside of the freezing bowl (3) with a damp cloth.
4. Dry all parts off completely.

Preparing ice cream

You can achieve particularly good results if the freezing bowl (3) and the prepared ice cream mass are sufficiently chilled. This also shortens the preparation time.
The finished ice cream is soft and creamy. Serve it immediately

Chilling the freezing bowl (3)
Prior to each preparation of ice cream, the freezing bowl (3) must be chilled for at least 24 hours at -18°C or colder temperatures. The freezing bowl (3) must be completely dry when being placed in the freezer.
1. Pack the freezing bowl (3) in a plastic bag.
2. Place the freezing bowl (3) upright and level in the freezer.

The freezing bowl (3) fits into freezer compartments with a height of at least 15cm. If you always leave the freezing bowl (3) in the freezer, you can prepare ice cream at any time.

Preparing the ice cream mass

Warning:
- Always use fresh eggs and store these in the refrigerator.
- When preparing ice cream, ensure that all parts of the Ice Cream Maker and all work equipment are absolutely clean.

1. Prepare the ice cream according to the recipe. In these instructions, you will find a selection of recipes that have already been tested with this Ice Cream Maker.
2. Immediately place the prepared ice cream mass into the refrigerator and do not keep it there for longer than 24 hours.

Assembling the Ice Cream Maker

Hazard! Switch the appliance off and disconnect the mains plug prior to all assembly activities.

1. Place the motor block (1) on the lid (2) in the designated fixing. You will hear a “click” sound when the motor block (1) is in the right position.
2. Insert the connector (5) into the motor block (1) from below.
3. Now, you can slide the stirring paddle (4) onto the connector (5). Ensure that the stirring paddle (4) locks in, so that a proper fit is guaranteed.

Warning: Only touch the frozen freezer bowl (3) with pot holders or oven gloves, in order to avoid frostbite.

4. Only remove the freezer bowl (3) from the freezer directly prior to preparing ice cream.

Important: Do not pour in the ice cream mass yet!

5. Place the list (2) with the motor block (1) on the freezer bowl (3). Turn the lid (2) slightly clockwise, as far as it goes.

Switching on the Ice Cream Maker

Important: Do not pour in the ice cream mass yet!

• Press the on/off switch (6) to switch on the Ice Cream Maker. The stirring paddle (4) will begin to rotate.

Pouring in the ice cream mass

Important: Only pour an amount of ice cream mass into the freezing bowl (3), so that at least 2.5 cm remains free at the rim. When freezing, the mass moves upwards and therefore requires more space.

1. Pour the prepared and well-chilled ice cream mass through the filling shaft of the running Ice Cream Maker.

2. Allow the Ice Cream Maker to stir for around 15 - 30 minutes, until the required consistency has been reached.

Careful: Do not switch the Ice Cream Maker off and back on again while preparing ice cream, otherwise the ice cream mass will freeze solidly to the freezing bowl (3) and block the stirring paddle (4).

Switching off the Ice Cream Maker / removing the ice cream

1. Switch the Ice Cream Maker off using the on/off switch (6).
2. Turn the lid (2) slightly anti-clockwise and lift it off.
3. Remove the stirring paddle (4).

Careful: Do not use any metal items for removing the finished ice cream. These can damage the interior of the freezing bowl (3).

4. Remove the finished ice cream with a rubber spatula or plastic spoon.

Cleaning and care

Clean all parts of the Ice Cream Maker and all work equipment thoroughly after preparing ice cream..

Hazard:

- Disconnect the mains plug before cleaning the motor block (1)
- The motor block (1) and the freezer bowl (3) must not be immersed in water or other liquids.

Careful:

- No part of the Ice Cream Maker may be cleaned in the dishwasher.
- Allow the freezer bowl (3) to warm to room temperature prior to cleaning.
- Do not use any aggressive chemical detergents, abrasives, hard sponges, or similar, for cleaning.

1. Press the clips inside the lid (2) together and remove the motor block (1) from the lid (2).

2. Wipe the motor block (1) with a damp cloth and then dry it off.

3. Wash the lid (2), the connector (5) and the stirring paddle (4) thoroughly in hot rinsing water. Rinse off again with hot water.

4. When the freezer bowl (3) has reached room temperature, wash it thoroughly from the inside with hot rinsing water. From the outside, wipe the bowl with a damp cloth.

5. Dry all parts of thoroughly.

6. Check regularly whether coolant is escaping from the freezer bowl (3). If this is the case, the Ice Cream Maker must no longer be used.

Recipes

Strawberry Sorbet

Ingredients

150ml water / 750g strawberries
125g sugar / Juice of ½ lemon

Clean and wash the strawberries.
Chop 100 g of the strawberries into small pieces and put them aside.
Puree the remaining 650 g of strawberries.
Bring the water to the boil with the sugar and allow the mixture to boil for two minutes. Remove the sugar water from the stove and add the strawberry puree and the lemon juice. Then, carefully stir the strawberry pieces into the mixture. Now, put the mixture into a refrigerator for at least 12 hours. After this, it can be prepared in the ice cream maker. Please note the details in the operating instructions.

Vanilla ice cream

Ingredients

1 vanilla bean / 150ml milk
½ packet of vanilla sugar / 2 egg yolks
50g sugar / 150g cream

Cut the vanilla bean lengthwise and scratch out the vanilla seeds using a sharp knife. Put the milk, vanilla sugar, vanilla bean and seeds into a saucepan and allow to come briefly to the boil. Remove the saucepan from the stove and allow to infuse for approx. 10 minutes.
Beat the egg yolk and sugar using a hand mixer for about 5 minutes, until the mixture is thick and creamy.
Remove the vanilla bean from the milk and pour the hot milk into the egg mixture while stirring constantly. Pour the hot milk into the mixture in a thin stream, otherwise there is a risk that the eggs will separate. Put the egg milk into the saucepan and heat slowly (do not boil!), stirring with a whisk, until the mixture thickens. Now, put the ice cream mixture into the refrigerator for at least 12 hours. Beat the cream until it is stiff and stir it into the cooled mixture. Now, you can prepare the ice cream mixture in the ice cream maker. Please note the details in the operating instructions.

Peach Yoghurt Ice Cream
Ingredients
400 peeled peaches (tin)
120g sugar
1 tbsp lemon juice
150ml yoghurt
150ml cream

Put the peeled peaches into a deep bowl and puree finely. Add the sugar, lemon juice and yoghurt gradually and mix everything thoroughly. Beat the cream in a different container until stiff and then stir it together with the fruit mixture.
The ice cream mixture needs to be refrigerated for at least 12 hours and can then be prepared in the ice cream maker. If necessary, stir the mixture again with a whisk, before filling it into the ice cream maker. Please note the details in the operating instructions for handling the ice cream maker.

Cheesecake Ice Cream
Ingredients
250ml cream
250ml sour cream
150g cream cheese
3 tbsp lemon juice
¼ tsp vanilla extract

Put the cream cheese into a bowl and beat with a whisk until creamy. Then add in the following order sugar, sour cream and cream, while stirring constantly. Add the vanilla extract and the lemon juice and ensure that everything is well mixed. The ice cream mixture now needs to be refrigerated for at least 12 hours and can then be prepared in the ice cream maker. If necessary, stir the mixture again thoroughly with a whisk, before adding it to the ice cream maker. Please note the details in the operating instructions for handling the ice cream maker.

Lemon Ice Cream

Ingredients

400ml freshly pressed lemon juice
250g sugar
350ml water
150g cream

Bring the lemon juice, water and sugar to the boil and allow the liquid to boil for 3 - 4 minutes. If you are using unwaxed lemons, you can also peel the lemons thinly and boil the peel. This will intensify the flavour. Then, allow the liquid to cool and remove the lemon peel, if used. Beat the cream and stir into the cooled lemon syrup. Refrigerate the ice cream mixture for at least 12 hours, then it can be prepared in the ice cream maker. Please note the details in the operating instructions.

Conformity declaration

The conformity of the product with the prescribed standards is guaranteed. The complete conformity declaration can be found on the Internet at www.gt-support.de.

Technical data

Model:	GT-EM01
Voltage:	220 - 240V~50Hz
Output:	12 watts
Capacity:	1 litre

Fault / rectification

Stirring direction changing.
Normal protective function against motor overload.
Stirring direction constantly changing.
Switch off machine and remove the ice cream mass from the mixing bowl.
Machine switching itself off
Motor overloaded. Switch off machine, disconnect mains plug, allow motor block to cool off for at least 1 hour.
Ice cream is not solidifying.
Were the freezer bowl and ice cream bowl sufficiently chilled?
Specified recipe quantities adhered to?

Disposal

If the appliance is no longer able to be usedplease contact your local authority waste department for details of local recycling controls. In order to avoid danger from a defective appliance, cut the mains cable.

CAUTION! Prior to cutting the mains cable, disconnect the plug. Risk of mortal danger from electric shock!
When disposing of all packaging material, submit it for recycling. Find out about the details of environmentally friendly disposal from your local authority waste department.

Important:
The freezer bowl contains a coolant and may therefore not be disposed of with household waste.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El producto adquirido ha sido fabricado con el mayor cuidado y bajo un control permanente de la producción.
El período de garantía asciende a tres años y comienza con la fecha de la adquisición.

1. Si a pesar de los procesos cuidadosos de producción y verificación se produce un fallo del aparato, la reparación tiene que ser encargada a especialistas.
2. Para todas las preguntas adicionales y pedidos de piezas de recambio, háganos el favor de dirigirse por teléfono a nuestro centro de servicio.
3. Prestamos garantía de acuerdo a las disposiciones legales/ específicas de los países (comprobación mediante factura). Quedan excluidos de la garantía los daños que se producen por desgaste natural, sobrecarga o manejo inadecuado.

En caso de una reclamación, háganos el favor de ponerse en primer lugar en contacto con el servicio hot-line abajo indicado. Allá con mucho gusto se le informará a Ud. acerca del procedimiento a seguir. Por favor, ¡NO envíe su artículo espontáneamente!

Guarde el ticket de compra como comprobante.

La presente garantía no vale en el caso de daños producidos por accidente, manejo inadecuado y/o fuerza mayor.
El derecho a la garantía caduca si personas no autorizadas han realizado cualquier tipo de manipulación en el aparato.
En caso de enviar el aparato a la dirección de nuestro servicio, utilice un embalaje adecuado. No respondemos por daños causados durante el transporte.

En caso de garantía diríjase por favor a nuestra direccion de servicio:

Globaltronics Service Center
00800 45622000
GT-Support-E@telemarcom.de

CONDIÇÕES DE GARANTIA

O produto adquirido por si foi fabricado com o maior cuidado e submetido a um controlo permanente durante a sua produção.

O período de garantia é de 3 anos e tem início na data de aquisição.

Se, apesar dos processos cuidados de produção e de verificação, existir uma anomalia no aparelho, a reparação deve ser efectuada por especialistas.

No caso de qualquer pedido de informação ou de peças de substituição, indique sempre o modelo conforme a placa de indicação do modelo do aparelho.

O serviço de garantia é prestado de acordo com as disposições legais/ específicas de cada país (comprovação mediante factura). Ficam excluídos do serviço de garantia, os danos que sejam provocados por desgaste natural, sobrecarga ou manuseamento inadequado.

No caso de reclamação, contacte primeiro o serviço de apoio ao cliente. Este serviço terá todo o prazer de o informar relativamente aos procedimentos a seguir. Por favor, NÃO envie o seu artigo sem que lhe seja requerido!

Deve guardar o talão de compra como comprovativo da mesma.

A presente garantia não se aplica no caso de danos causados por acidente, manuseamento inadequado e/ou força maior.
O direito à garantia será anulado se pessoas não autorizadas tiverem realizado qualquer tipo de manipulação no aparelho.
No caso de envio do aparelho ao nosso serviço, certifique-se que o mesmo seja feito numa embalagem adequada. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos devidos ao transporte.

No caso de necessitar o nosso serviço de garantia, dirija-se por favor ao nosso serviço de apoio ao cliente:

Globaltronics Service Center
00800 45622000
GT-Support-P@telemarcom.de

TARJETA DE LA GARANTÍA / CARTÃO DA GARANTIA

SÍRVASE SEPARAR ESTA TARJETA Y ADJUNTARLA AL APARATO.
DESTAQUE ESTE CARTÃO E JUNTE-O AO APARELHO.

Artículo / Artigo: GT-EM01

Apellido / Sobrenome:

Nombre / Nome:

Calle / Rua:

Código postal y ciudad / Código postal e cidade:

Teléfono con prefijo local / Telefone com indicativo local:

Firma del cliente / Assinatura do cliente:

Globaltronics Service Center
00800 45622000
GT-Support-E@telemarcom.de

Globaltronics Service Center
00800 45622000
GT-Support-P@telemarcom.de

3 años de garantía a partir de la fecha de compra.
En caso de utilización de la garantía hay que adjuntarla junto con el comprobante de compra al aparato defectuoso. No se pueden tener en cuenta las tarjetas de garantía posteriormente enviadas.

3 anos de garantia a partir da data de compra.
No caso de utilização do serviço de garantia, o aparelho defeituoso deverá ser acompanhado do cartão da garantia e do comprovativo de compra. Os cartões de garantia não poderão ser considerados se forem enviados posteriormente.

E42429 (ES), E42428 (PT) I/07/10